



Fajitas - Vegetarisch

von André Marty

Mengen für 45 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------|--|
| 113 Stück Fajita's | Nach Anweisung aufwärmen |
| 4.05 kg Quorn | Quorn in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen |
| 18 Stück Pepperoni | Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler) |
| 1.35 kg rote Bohnen | evt. erwärmen |
| 1.8 kg Mais | Mais, evt. wärmen |
| 450 g Frische Champignons | In feine Streifen schneiden. |
| 9.0 Stück Zwiebeln | feine Ringe schneiden |
| 9.0 Stück Tomaten | In kleine Würfel schneiden |
| 22.5 Stück Rüebli | feine streifen schneiden und kurz sautieren |
| 1.8 kg Ananas | in feine Würfel schneiden |
| 180 Liter Sauerrahm | Sauerrahm evt. mit Kräuter |
| 2.25 kg Reibkäse | grob geraffelt oder Mozerella |
| 1.8 kg Eisbergsalat | In feine Streifen geschnitten. |